

Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse und Rosmarin-Honig

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

300 g Feldsalat
2 rote Äpfel
50 g Walnüsse
200 g Ziegenkäserolle
1 Esslöffel Butter

Für die Vinaigrette

6 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Zitronensaft
4 Esslöffel Honig
4 Stängel Rosmarin
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Wendeplatte
Gusspfanne

Fleischlos Grillen? Wenn das für dich nach Verzicht und Trauerstimmung klingt, hast du diesen Salat noch nicht probiert! Lauwarmer gegrillter Ziegenkäse tut sich hier mit nussigem Feldsalat, fruchtigen Apfelscheiben, knackig-gerösteten Walnüssen und einer aromatischen

Vinaigrette aus Olivenöl, Zitronensaft, Rosmarin und cremigem Honig zusammen. Und bringt selbst die größten Gemüse-Skeptiker ins Grübeln: Kann Veggie wirklich so geil schmecken? Jap! Kann es! Also gib' dir nen Ruck und wage dich an diese süß-herbe BBQ-Beilage. Passt übrigens auch großartig zum Steak und lässt sich (wenn's dir ganz ohne doch zu sehr schmerzt) auch super mit krossem Bacon toppen.

- 1 -

Wendeplatte auf die indirekte Zone des Gasgrills legen und Grill auf mittlere Hitze vorbereiten (ca. 160 °C).

- 2 -

Für den Salat: Feldsalat waschen und gründlich trocknen. Äpfel waschen, entkernen und in feine Spalten schneiden. Ziegenkäserolle in 8 gleichgroße Scheiben schneiden. Rosmarin grob hacken.

- 3 -

Für die Vinaigrette: Zitronensaft mit 2 EL Honig und Rosmarin verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem dünnen Strahl unter Rühren zugießen.

- 4 -

Jede Ziegenkäsescheibe mit 1 TL Vinaigrette beträufeln. Käse auf der Wendeplatte bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten grillen.

- 5 -

In der Zwischenzeit Gusspfanne auf dem Seitenkochfeld des Grills erhitzen und Walnüsse darin 2-3 Minuten

Feldsalat mit gegrilltem Ziegenkäse und Rosmarin-Honig

goldbraun anrösten. Herausnehmen und Butter in der Pfanne schmelzen. Apfelscheiben darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten.

- 6 -

Feldsalat mit der restlichen Vinaigrette mischen und auf 4 Teller verteilen. Apfelscheiben und gegrillten Ziegenkäse darauf setzen und Walnüsse darüber streuen. Mit restlichem Honig beträufeln.